

КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭМ  
ШЭДЖЭМ КУЕЙМ НАРТАН КЪУАЖЭ И  
МУНИЦИПАЛЬНЭ КАЗЕННЭ САБИЙ  
ГУЭХУЩАШЭ «ПСЫНЭ»

КЪАБАРТЫ-МАЛЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ  
ЧЕГЕМ РАЙОННУ ЖЕР ЖЕРЛИ НАРТАН  
ЭЛИНИ МУНИЦИПАЛ КАЗНА  
САБИЙ УЧРЕЖДЕНИЯСЫ «ПСЫНЭ»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПСЫНЭ» С.П. НАРТАН  
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ**

Адрес: 361410 КБР, Чегемский район, с. п. Нартан, ул. Ленина 171, тел. 8 (86630) 9-71-83  
E- mail: [z.dyshekova66@mail.ru](mailto:z.dyshekova66@mail.ru)

---

**31.08.2022г.**

**№ 8-9 ОД**

**ПРИКАЗ**

**«Об организации питания воспитанников МКДОУ «Псынэ»**

**с.п. Нартан»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню» для организации питания детей. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора МКДОУ «Псынэ» с.п.Нартан (далее - ДОУ).

1.1. Утвердить «Положение об организации питания» в МКДОУ «Псынэ» с.п.Нартан, План мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 год.

1.2. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии: Дышекова З.Х. – директор МКДОУ «Псынэ» с.п.Нартан.

Члены комиссии:

Бариева А.М.- медсестра;

Батова И.А. – музыкальный руководитель.

2. Ответственным за питание:

2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- ежедневно проводить витаминизацию третьих блюд непосредственно перед раздачей, вести «Журнал витаминизации»;

- вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием по назначению, их обработкой.

- представлять меню для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

3.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность завхоз Шибзухов А.Г.

3.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МКДОУ «Псынь» с.п.Нартан и поставщика.

3.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.

4. В целях организации контроля за приготовлением пищи, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке.

5. Повару Доловой Л.Б. необходимо:

5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале ДОУ.

5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

картотеку технологии приготовления блюд;

медицинскую аптечку;

график выдачи готовых блюд;

нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

суточную пробу за 2 суток;

вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Возложить ответственность на завхоза Шибзухова А.Г. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими средствами.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут

воспитатели и младшие воспитатели.

9. Во время приема пищи возложить ответственность на воспитателей за:

- обеспечение приема пищи детьми;
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
- привитие культурно-гигиенических навыков;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение качества питьевой воды.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор  Дышекова З.Х.

С приказом ознакомлены:

Шибзухов А.Г.-завхоз;

Долова Л.Б.- повар;

Чегмова Л.А.- рабочий по кухне;

Бариева А.М. –медсестра;

Батова И.А. – музыкальный руководитель.

Воспитатели:

Маремова Р.Х.

Пачева З.З.

Бичоева А.Х.

Ципинова С.Н.

Жанимова А.С.

Тлямитхачева С.Э.

Дышекова Д.Б.

Шибзухова Ж.Х.

Бекулова В.О.

Секрекова М.А.

Жамборова А.М.

Хашукоева К.З.

Младшие воспитатели:

Думанишева Л.Х.

Мокова М.М.

Мокова А.Н.

Губжева М.Х.

Жамборова Р.Т.

Тлепшева М.С.